

Suspiro de Limeña



Ingredientes

Azúcar: 120 grs

Yemas de huevo: 8 Unidades

Leche Condensada: 400 Gramos

Oporto: 250 c.c.

Canela molida: c/n

Claras: 2 Unidades

Leche Evaporada: 400 Gramos

Preparación de la Receta

- Colocar los dos tipos de leche en una olla y calentar a fuego lento.
- Cocer, sin dejar de remover, hasta que espesen y al arrastrar una cuchara por la base de la olla pueda ver el fondo.
- Retirar la olla del fuego y añada las yemas.
- Remover bien.
- Reservar la *crema* de yemas en la nevera.
- Poner el azúcar y el *oporto* en una olla a fuego medio y deje que cuezan, sin removerlos, hasta obtener un *almíbar*.
- Montar las claras a punto de nieve en un bol.
- Añadir el *almíbar* de *oporto* en un hilo, sin dejar de batir, hasta que la base interna del bol se enfríe.
- Servir la *crema* en copas de postre y coloque el merengue encima.
- Espolvorear con canela molida.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/suspiro-de-limena>